



報道関係各位

株式会社シャトレゼ

NEWS RELEASE

2026 年 1 月 8 日

**北海道産純生クリーム 100%使用のプレミアムな味わいを、
さらにおいしく、さらにお求めやすい価格で。
「ダブルシュークリーム 北海道純生クリーム」
全国のシャトレゼにて 1 月 9 日からリニューアル発売**

菓子専門店「シャトレゼ」を国内 890 店舗（YATSUDOKI 含む）、海外 7 ヶ国 171 店舗展開する菓子メーカー、株式会社シャトレゼ（本社：山梨県甲府市、代表取締役社長：古屋 勇治）は、同商品史上初めて、北海道産純生クリーム 100%を贅沢に使用した「ダブルシュークリーム 北海道純生クリーム」を、1 月 9 日（金）から全国のシャトレゼにて発売いたします。さらに、税抜き価格を現在の 120 円から 100 円に改定し、お客様にとって満足度の高い商品をご提供してまいります。



今回のリニューアルでは、開発チームが試行錯誤を重ねた結果、シャトレゼの最高傑作ともいえるシュークリームがついに完成いたしました。シンプルで口どけの良いシュー皮に、北海道産純生クリームを 100%使用したミルク感あふれる生クリームと、純生クリームの風味を引き立てるやさしい味わいのカスタードクリームをたっぷりと詰め込みました。ひと口ごとに広がるミルクの豊かな風味と、最後まで飽きのこない軽やかなおいしさを存分に楽しんでいただけます。

さらに、より多くの方にこのおいしさを楽しんでいただけるよう、価格を税抜き 100 円に改定しました。純生クリーム 100%使用でありながら、この価格を実現できたのは、素材へのこだわりを大切にしてきたシャトレゼの取り組みがあってこそだと考えております。北海道産純生クリームのコクと乳味を詰め込んだ贅沢な味わいの「ダブルシュークリーム 北海道純生クリーム」を、ぜひこの機会にお試しください。

■リニューアルのポイント

①シュー皮

クリームのを引き立てる、シンプルで口溶けの良いシュー皮へ変更しました。
しっとりとした食感で、なめらかなクリームと一体感のある仕立てです。

②生クリーム

北海道産純生クリームを 100% 使用しました。
乳のコクと香りをしっかり感じられる、プレミアムな味わいに仕上がっています。

③カスタードクリーム

芳醇なバニラが香る、やさしい味わいのカスタードクリームに変更しました。
純生クリームのおいしさを引き立てます。

■商品概要

ダブルシュークリーム 北海道純生クリーム

クリームのを引き立てる口どけのよいシュー皮に、北海道産の乳味あふれる純生クリーム、バニラの芳醇な風味広がるカスタードクリームをたっぷりと詰めました。純生クリームの美味しさを存分に味わっていただけるダブルシュークリームです。

価格：1 個 100 円（税込 108 円）

発売日：1 月 9 日（金）

■株式会社シャトレゼとは

1954 年に焼菓子店「甘太郎」を創業。1967 年にシャトレゼに社名を変更しました。創業以来、「おいしいものを、お値打ち価格で」をモットーに、いち早く菓子製造のオートメーション化を図り、農場、工場、店舗を一体とした「ファームファクトリー」という独自のビジネスモデルを確立。素材と品質にこだわった製品は、洋菓子、和菓子、アイスクリーム、パンなど 400 種に及びます。地域に愛されるお菓子屋をめざし、フランチャイズ店を含む直売店を、国内 890 店舗（YATSUDOKI 含む）、海外 7 ヶ国 171 店舗で展開しています。

■ファームファクトリーとは

ファームファクトリーとは、牛乳や卵など契約農家より新鮮素材を直接仕入れ、自社工場で製造、直売店に直送販売する独自のサプライチェーンシステムです。このファームファクトリーにより、素材にこだわった高品質のお菓子をリーズナブルな価格でお客様に提供することができます。シャトレゼは、おいしいお菓子を通じて、お客様のより豊かな生活の実現に貢献し、お客様に喜ばれる企業を目指します。

会社概要

会 社 名：株式会社シャトレゼ

代 表 者：代表取締役社長 古屋勇治

従業員数：2,600 名

事業内容：洋菓子・和菓子・アイスクリーム・パン・飲料等の製造及び販売、ワインの販売

事 業 所：本社工場 山梨県甲府市下曾根町 3440-1

店 舗 数：国内 890 店舗（YATSUDOKI 含む）、海外 7 ヶ国 171 店舗

創 業：1954 年（昭和 29 年）12 月 20 日

U R L：<https://www.chateraise.co.jp/>